

▲ L I M E N T O PRESENTS

Opleidingsfestival Onderwijs '22-'23

Alg. opleidingen

Eiwitten in onze voeding, heden en toekomst 25/10

TA-dag 26/10

Zin en onzin van de oorsprongsetikettering 9/11 • Workshop Smaak 14/11 • Verpakking en houdbaarheid van levensmiddelen: mogelijkheden van MAP 18/11 • BASIS HACCP: basisvoorwaardenprogramma's grondig verkennen 24/11 • De wet van het etiket 2/12 • E-nummers in de voeding 12/1 Het HACCP stappenplan en de basisvoorwaarden: didactische aanpak voor leerlingen 2 dagen: 19/1 en 23/1 • Een leerlijn onderzoekend/ontwerpend leren met kaas en brood realiseren, hoe doe je dat? 24/1 • Duurzaamheid en verpakking 27/1 • Kwaliteit van onze voeding STEM 2/2 • Hoe bereidt een school zich voor op een FAVV-inspectie? 2 dagen: 9/2 en 13/2 • Consistentie van voeding 28/2 • Workshop Foodpairing 7/3 • De wet van het etiket 10/3 • Workshop: wat vertelt het etiket ons (niet)? 21/3 • Workshop: de STEM van moleculair koken 28/3 • Voeding, microbiom en gezondheid 20/4 • Inleiding tot levensmiddelenmicrobiologie: pasteurisatie, sterilisatie en snelkoeling – STEM 24/4 • Voedingshygiëne 27/4 • Gefermenteerde voedingsmiddelen – STEM 3/5 • Verwerking van voedseloverschotten 9/5

Bakkersopleidingen

Hoe maak ik een goed Nutritionbrood? 5/10 en 19/10

Bakkerijtechnologie 17/1 en 24/1

Oergranen, van volkoren en koren 31/1, 1/2, 2/2, 3/2 • Theoretische en praktische benadering van de tarwevermaling 7/6 en 14/6 • Voorgebakken producten 23/1 • Suikerreductie in klein gebak 18/1 • Vegan Masterclass 8/11 • Viennoiserie 12/9, 13/9, 24/4, 25/4, 26/4, 27/4, 28/4 • Chocolade maken van boon tot reep 10/2 • Inleiding tot de chocoladeproductie voor operators • Confiserie door Dorian Zonca 11/10, 12/10, 13/10, 14/10 • Additieven - wetgeving en praktijk 10/10, 17/11 • E-nummers in de voeding 12/01 • Principes van pasteurisatie, sterilisatie en snelkoeling: introductietraining voor niet-microbiologen • Theoretische en praktische benadering van tarwe- en bloemkwaliteit 21/9 • Toepassingen ultrasone procesbewerking op voedingsmiddelen • Verbeteren van uw Nutri-Score • Verpakking en houdbaarheid van levensmiddelen: mogelijkheden van MAP 18/11 • De wet van het etiket 2/12, 10/3 • Productontwikkeling: additieven & clean label 17/11 • Workshop: wat vertelt het etiket ons (niet)? 21/3 • Sociale media als marketing tool 9/5 • Gratis workshops OIRA-tool: veiligheid en preventie in de bakkerijsector 22/11, 16/1, 8/3

Tickets en locaties via
alimento.be/opleidingen

IN SAMENWERKING MET




BAKKERSATELIER